

Aubergine mit Thunfisch-Käse-Füllung

Reicht für

2 Personen

Zutaten

2 Auberginen (zusammen 500 - 600 g)
1 Dose Thunfisch (130 g Abtropfgewicht)
100 g geriebenen Käse (z.B. Pecorino)
50 g Tomatenmark
1 Teelöffel Oregano
1 Teelöffel Basilikum
1 Teelöffel Thymian
Pfeffer

Zubereitung

Die Auberginen halbieren und mit einem Löffel so weit aushöhlen, dass eine 4 - 5 mm dicke Wand stehen bleibt.

Das Fruchtfleisch der Auberginen in kleine Würfelchen schneiden und mit Käse, Thunfisch, Tomatenmark, Kräutern und Pfeffer vermischen.

Die ausgehöhlten Auberginen mit der Fisch-Käse-Masse füllen.

Die gefüllten Auberginen in eine Hitzebeständige Form legen und etwas Wasser in die Form gießen.

Die Gefüllten Auberginen 45 Minuten lang bei 160 °C im vorgeheizten Ofen backen.

Zubereitungszeit

Vorbereitung: 15 Minuten

Backzeit: 45 Minuten